

HVIT VIN

Egon Müller Scharzhof Riesling 2022

gl 249,- / fl 1249,-

Mosel Tyskland

Schloss Johannisberg Silberlack Riesling GG 2017

1300,-

Rheingau Tyskland

Trimbach Clos Ste Hune Riesling 2018

3400,-

Alsace Frankrike

Ch. Montelena Chardonnay 2019

1500,-

Napa Valley USA

Ch. Montelena Chardonnay 2020

1600,-

Napa Valley USA

Laroche Chablis Grand Cru Les Blanchots 2020

1500,-

Chablis Frankrike

E. Guigal 'La Doriane' Condrieu 2016

1600,-

Rhone Frankrike

SØTVIN/HETVIN

Edel Iscider

gl 149,- / fl 949,-

Norge

Grythytan Multevin

gl 149,- / fl 949,-

Sverige

Niepoort Porto Vintage 2016

gl 249,- / fl 1249,-

Portugal

RØD VIN

Husets Spätburgunder

gl 149,-

Tyskland

S. Loichet Clos de Vougeot Grand Cru 2006

1200,-

Burgund Frankrike

Nicolas Rossignol Pommard 2015

1300,-

Burgund Frankrike

A. Clape Cornas 2014

1800,-

Rhone Frankrike

Torres Mas la Plana 2015

1400,-

Penedes Spania

Vega Sicilia UNICO 2006

4500,-

Ribera del Duero Spania

BRENNEVIN

Gin Tonic / Pink gin

179,-

FISH ME Mule

179,-

Hennessy XO

249,-

PILS/CIDER

7fjell pilsner, Blanc, IPA 0,5

fra 138,-

Hardinger Cider 0,5

159,-

VELKOMMEN TIL NYTTÅRSAFTEN HOS FISH ME



19:30 - 00:30

Alle musserende viner serveres i Lehmanns glass. Alle viner finnes kun i begrenset antall, first come first serve prinsippet gjelder. Fast service påslag er inkludert i salgsprisen, vinene selges ellers til innkjøpspris.

4 retters nyttårsmeny

Pris per person 1395,-

- 1 Norske og Franske Østers servert med sitrussalsa og Mignonette-saus
sulfitt, bløtdyr
- 2 Kalix Løyrom, svart vaffel med røros-rømme, sjalottløk og toppet med dill
hvete, fisk, melk
- 3 Hummerravioli med bakt paprika og smørsaus, servert med 1/2 fersk norsk hummer
hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt, bløtdyr
- 4 Vanilje Pannacotta servert med appelsin og chili-kandiserte pærer
melk

ALKOHOLFRITT

Brooklyn Special Effect Alk. free
Beer 0,33
79,-

Cola / Zero / Fanta / Sprite 0,33
59,-

Mocktail
139,-

Hardinger Eplemost /
Bringebærklem 0,33
79,-

Vann m/kullsyre 0,33
59,-

Te / Kaffe
39,-

CRAZY CHAMPAGNE LIST

TODAY'S SPECIAL

Dom. Perignon 3000,- / før 4995,-

BRUT CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur 1000,-
Ren og klassisk Champagne

Gosset Grande Réserve Brut 1100,-
Rik stil fra et vinhus som ble etablert i 1895

Philipponnat Royale Réserve Non-Dosé
1200,-
Knusktørr

De Souza 3A 1400,-
Eiket Chardonnay med bobler

BLANC DE BLANCS

Ferrari Perle Bianco 2014 1100,-
Restaurant favoritt fra Italia

Charles Heidsieck Blanc de Milenaires
2007 2700,-
Salinitet og ristede mandler

BLANC DE NOIRS

Bollinger PNVZ19 1700,-
Pinot Noir på sitt beste

ROSÉ CHAMPAGNE

Laurent Perrier Rosé 1100,-
Moden rød frukt

Alfred Gratien Rosé 1100,-
Toast og frukt

Louis Roederer Rosé 2017 1299,-
Krydder og bakt sitron

Billecart-Salmon Rosé 1399,-
Balansert og kremet

Dom. Perignon Rosé 2009 4500,-
Vakker dypde

Krug Rosé 28th Edition 5400,-
Blir ikke bedre enn dette?

VINTAGE CHAMPAGNE

Deutz Brut 2016 1200,-
Pinot Noir og høy dosagé

Perrier-Jouët Belle Epoque 2015 2200,-
Silkemyk klassiker

Bollinger la Grande Année 2014 2500,-
Eikepreget og fylldig

Krug Vintage 2002 6000,-
Ode to Nature

MAGNUMS 1.5L

Bruno Paillard Assemblage 2015 3000,-
Pol Roger Cuvée Sir Winston
Churchill 2015 5000,-